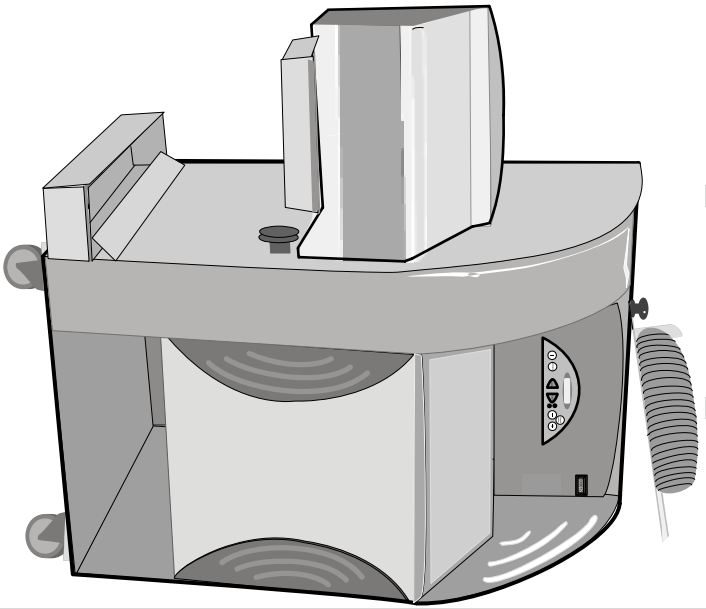
Allround Economy

Sichelmessermaschine

Bedienungsanleitung



WABAMA

The cutting company

Zufriedene Kunden sind uns wichtig

Als Hersteller von Schneidemaschinen möchten wir, dass unsere Kunden zufrieden sind. Dazu gehört für uns nicht nur, daß wir uns vor dem Kauf einer Maschine um Sie bemühen, sondern Ihnen auch darüber hinaus einen umfassenden Service bieten, etwa durch eine leicht verständliche Bedienungsanleitung. Wir haben uns bemüht, diese Bedienungsanleitung so zu gestalten, dass Sie gern einen Blick hineinwerfen und wir hoffen, daß sie ihr Ziel erreicht und Ihnen ein müheloses Arbeiten an der Maschine ermöglicht.

Sollte Ihnen dennoch etwas unverständlich sein oder haben Sie Schwierigkeiten, die Sie mit Hilfe der Bedienungsanleitung nicht lösen können, dann rufen Sie an. Für Anregungen, Kritik und Verbesserungsvorschläge haben wir stets ein offenes Ohr, denn Ihre Meinung ist uns wichtig.

Sie erreichen das wabäma-Team telefonisch unter:
+49 (0) 2191-69024-0

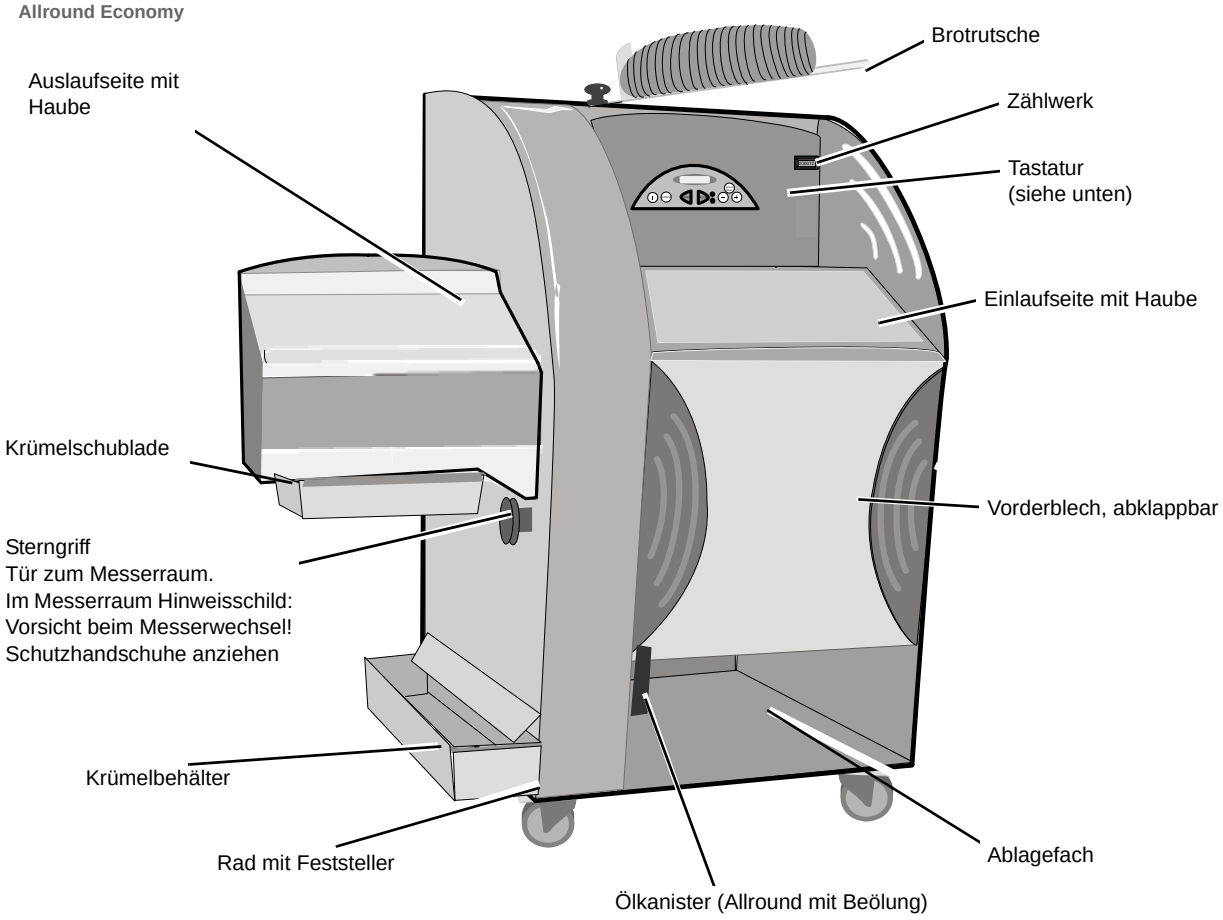
Inhaltsverzeichnis

Die Schneidemaschine im Überblick 4
Zu dieser Bedienungsanleitung 5
Zielgruppe 5
Sicherheit 5
Mitgeltende Dokumente 6
Piktogramme 7
Einsatzbereich 9
Merkmale der Maschine 11
Zu Ihrer Sicherheit 12
Aufstellen und Anschließen 17
Lieferumfang prüfen 17
Aufstellort wählen 17
Aufstellen 17
Anschließen 18
Maschine gegen Wegrollen sichern 21
Bedienen 22
Tipps zum Schneiden unterschiedlicher Brotsorten 22
Einschalten 23
Schneiden 24
Schneidgut halbieren 27
Brot einpacken 28
Ausschalten 29
Reinigen und Pflegen 30
Reinigungsmittel 32
Reinigungsintervalle 33
Krümelbehälter, Krümelschblade reinigen 34
Hauben reinigen 35
Einlaufkanal und Auslaufkanal reinigen 36
Reflektor und Lichtschranke reinigen 37
Klaue reinigen 37
Messerraum reinigen 38
Messer reinigen 38
Messer prüfen 39
Bürsten reinigen 40
Filz reinigen 40
Ölkanister reinigen 41
Warten und Reparieren 42
Öl nachfüllen 43
Ölzufuhr prüfen und einstellen 47
Bürsten reinigen 51
Bürsten wechseln 55
Filz wechseln 56
Messer wechseln 57
Messer ausbauen 58
Schneidbacken verstellen 61
Sicherung wechseln, Platine tauschen 62
Störungen beseitigen 64
Technische Daten 67
Wohin mit der ausgedienten Maschine? . . . 68
EG-Konformitätserklärung 69
Stichwortverzeichnis 70

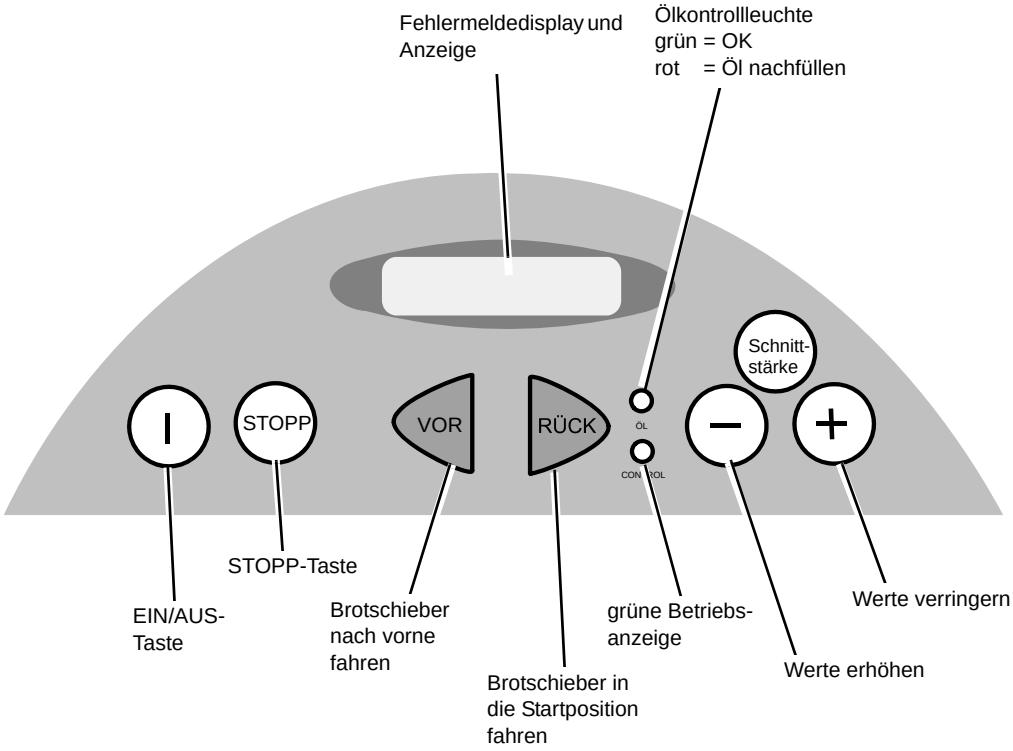
Die Schneidemaschine im Überblick

Vorderseite

Allround Economy



Tastatur



Zielgruppe

Diese Bedienungsanleitung richtet sich an ausgebildete Bäckereifachverkäuferinnen, Bäckereifachverkäufer und Personen, die anderweitig für den Umgang mit Maschinen qualifiziert sind und eine Einweisung in den Umgang mit dieser Maschine erhalten haben.

Die Kapitel »Warten und Reparieren« richtet sich an technisch versierte Personen. Reparaturarbeiten, die nicht in dieser Betriebsanleitung beschrieben sind, dürfen nur in einer qualifizierten Fachwerkstatt durchgeführt werden.

Sicherheit

Machen Sie sich vor Inbetriebnahme der Maschine mit dem für Ihre Tätigkeit relevantem Inhalt dieser Betriebsanleitung vertraut. Lesen Sie in jedem Fall die Sicherheitshinweise im Kapitel »Zu Ihrer Sicherheit« durch und beachten Sie die Warnhinweise in den einzelnen Kapiteln. Sie erreichen so optimale Arbeitsergebnisse und arbeiten sicher. Sie tragen außerdem zur Erhöhung der Lebensdauer der Maschine bei.

Die Bedienungsanleitung gilt für die Maschine Allround Economy.

Als Arbeitgeber

Weisen Sie das Personal vor der ersten Inbetriebnahme der Maschine im sicheren Umgang mit der Maschine ein. Ungeschulte oder Unbefugte dürfen die Maschine nicht benutzen.

Zu einer Einweisung zählen:

- Beim Personal die Prüfung der Voraussetzungen zum sicheren Umgang mit der Maschine.
- Aushändigung der Betriebsanleitung und der relevanten mitgeltenden Dokumente oder eine intensive Einweisung, die besonders den sicheren Umgang mit der Maschine umfasst.

Regelmäßige Unterweisungen

Unterweisen Sie regelmäßig das Personal, mindestens aber einmal jährlich, über die grundlegenden Verhaltensmaßnahmen zum sicheren Umgang mit der Maschine.

Mitgeltende Dokumente

Neben dieser Betriebsanleitung sind weitere Dokumente Bestandteil der Maschine:

EG-Konformitätserklärung	Bestandteil dieser Betriebsanleitung Kapitel »EG-Konformitätserklärung«, Seite 69
Ersatzteilliste	Bestandteil der Lieferung mit dieser Maschine

Symbole

Um den Text übersichtlich zu gestalten, haben wir verschiedene Symbole verwendet. Sie sind nachfolgend erläutert:

- Ein Punkt steht bei Aufzählungen

▸ Ein Dreieck steht vor Tätigkeiten, die Sie ausführen sollen

→ Ein Pfeil zeigt Querverweise auf andere Textstellen an

[+] Ein Plus-Zeichen zeigt, dass es sich um eine Zusatzausrüstung handelt, die nicht in der Standardausführung enthalten ist.

Piktogramme

Daneben verwenden wir Piktogramme, die Ihnen beim Auffinden von Textstellen helfen:

Das Warndreieck weist auf Warnhinweise hin. Bei Nichtbeachtung können die Folge sein:

- Mittelschwere bis schwere Verletzungen
- Tödliche Verletzungen

Die Warnhinweise finden Sie einzelnen Handlungen zugeordnet, vor deren Ausführung die Beachtung der Warnhinweise wichtig sind.
Zusätzlich finden Sie im Kapitel »Zu Ihrer Sicherheit« Sicherheitshinweise, die keinen einzelnen Handlungen zugeordnet werden können, sondern Ihr sicherheitsbewusstes Handeln in unterschiedlichen Situationen stärken.

Hier erhalten Sie wichtige Hinweise zur Maschine. Bei Nichtbeachtung können die Folge sein:

- Grobe Fehler in der Funktion der Maschine
- Schäden an der Maschine

Dieses Zeichen zeigt Informationen, Tipps und Hinweise zur Bedienung an.

Dieses Zeichen kündigt Tipps bei Montagearbeiten oder Einstellarbeiten an.

Dieses Zeichen zeigt Beispiele an, die dem besseren Verständnis dienen.

Textstellen, die sich nur auf einzelne Maschinen oder auf Bedingungen beziehen, sind farbig hinterlegt. Nach der Hinterlegung gilt der Text wieder für alle Maschinen. Zum Beispiel:

Nur für Maschinen mit Beölung:

- ▸ Taste drücken
- ▸ Maschine starten

Die Wabäma Allround Economy ist eine Sichelmessermaschine zum Schneiden von Brot und Kuchen. Sie eignet sich zum Schneiden von zum Beispiel:

- Weizenbrot und Weizenmischbrot,
- Weißbrot und grobporige Brote, (regional vorkommende sehr grobporige Brote können Abweichungen vom optimalen Schnittbild aufweisen)
- Roggenbrot, Roggenmischbrot und Vollkornbrot
- Mehrkornbrot,
- Stollen und Stuten,
- Kuchen oder ähnlichem Schneidgut

Für das Schneiden von zuckerhaltigem Schneidgut empfehlen wir Ihnen den Einsatz von beschichteten Messern. Die Teflonmesser können Sie direkt bei Wabäma bestellen.

Die Maschinen eignen sich nicht zum Schneiden folgender Brote und Materialien:

- Heiße Brote, Altbrot
- Hartkrustiges Vollkornbrot und andere hartkrustige Brotsorten
- Schwarzbrot
- Gefrorene oder angetaute Brote
- Alle Nahrungsmittel, die nicht zur Gattung Brot oder Kuchen gehören.
- »Non Food«- Artikel wie Holz, Kunststoff und ähnlichem.

Beim Schneiden ungeeigneter Brote oder Materialien kann die Maschine beschädigt werden.

Besonderheiten bei Sichelmessermaschinen

Sichelmesser benötigen beim Schnitt mehr Öl als Rundmesser. Daher ist ein größerer Ölvorratsbehälter notwendig. Ölreste werden in der Krümelschublade aufgefangen und sind normal.

Merkmale der Maschine

Hochwertiges Material
Die Allround Economy ist in Teilbereichen aus hochwertigen Chromstahl-Strukturblechen gefertigt und das Gehäuse in Qualitätslackierung ausgeführt.

Einfache Bedienung
Sie bedienen die Allround Economy leicht von vorne. Die Bedientastatur der Maschine ist klar und übersichtlich aufgebaut – Sie finden sofort die gewünschte Funktion. Darüber hinaus machen bequem zu bedienende Hauben die Arbeit noch angenehmer.

Eingebaute Sicherheit
Damit die Maschine so sicher wie möglich für Sie arbeitet, sind unsere Maschinen typgeprüft.

Drei Sicherheitsschalter
Sicherheitsschalter an markanten Punkten sorgen dafür, daß die Maschine automatisch stoppt, wenn während des Betriebes eine Haube oder die Maschine selbst geöffnet wird.

In diesem Kapitel finden Sie allgemeine Hinweise zur Sicherheit. Die einzelnen Kapitel in der Bedienungsanleitung beinhalten zusätzlich spezielle Sicherheitshinweise, die hier nicht beschrieben sind.

Bitte beachten Sie die folgenden Hinweise im Interesse Ihrer eigenen Sicherheit und zur Gewährleistung der Maschinensicherheit.

Als Arbeitgeber:
Informieren Sie diejenigen, die an dieser Maschine arbeiten, in regelmäßigen Abständen über diese Sicherheitshinweise und nach den gesetzlichen Vorschriften. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an dem dafür vorgesehenen Platz in der Maschine auf.

Wer arbeitet an der Maschine?
Die Schneidemaschine darf nur von ausgebildetem Fachpersonal bedient werden. Das Aufstellen und Anschließen übernimmt der Wabäma-Kundendienst oder Ihr Fachhändler.

Keine Unbefugten!
Sorgen Sie dafür, dass Unbefugte, ungeschulte Personen, besonders Kinder, die Maschine nicht benutzen.

Arbeitsplatz
Halten Sie Ihren Arbeitsplatz bitte sauber und trocken, damit Sie immer einen sicheren Stand haben, wenn Sie die Maschine bedienen.

Maschine ist keine Ablage!
Legen Sie bitte keine Fremdteile auf der Maschine ab. Benutzen Sie die Maschine nie als Ablage.

Spannung
Überprüfen Sie vor dem Anschließen der Maschine, ob das Stromnetz eine Netzspannung von 230 V und eine Netzfrequenz von 50 Hz hat. Wenn Sie die Maschine an eine andere Netzspannung anschließen, kann das zu Schäden an den elektrischen Teilen der Maschine führen. Maschine nur an geeignete Schuco-Steckdose anschließen.

Schutzeinrichtungen
Schutz- oder Sicherheitseinrichtungen dürfen nicht abgenommen, geändert oder umgangen werden.

Störungen

Schalten Sie die Maschine sofort aus, wenn Sie ungewöhnliche Geräusche oder ungewöhnliches Verhalten der Maschine registrieren (»EIN/AUS-Taste«)

Viele Störungen können Sie selbst beheben.
→ Kapitel »Störungen beseitigen«.
Beachten Sie dazu jedoch unbedingt die entsprechenden Sicherheitshinweise in den Kapiteln »Aufstellen und Anschließen« und »Warten und Reparieren«.

Störungen an elektrischen Teilen, am Motor und am Flachriemen dürfen nur durch einen Kundendienst-Techniker behoben werden. Darauf wird auch im Kapitel »Störungen beseitigen« an den entsprechenden Stellen hingewiesen.

Schneidgut

Schneiden Sie nur solche Waren, für die die Maschine ausgelegt ist.
→ Seite 9.
Keine gefrorenen Waren oder ungeeignetes Material schneiden. Das Schneiden von heißem und hartkrustigem Brot führt zu Schäden an der Maschine. Beachten Sie dazu bitte die beiden folgenden Hinweise:

- Heißes Brot

Schneiden Sie kein heißes Brot. Beim heißen Brot ist die Feuchtigkeit zu groß, so dass auch bei guter Ölung Teigrückstände an den Messern kleben bleiben.

Scharfe Messer

Bedenken Sie stets, dass die Messer sehr scharf sind! Keinesfalls in die Messer greifen! Vermeiden Sie auch dann die Messer zu berühren, wenn die Maschine ausgeschaltet ist.

Gefahr von Schnittverletzungen!
Die Maschine darf nur von geschultem Personal gewartet und repariert werden. Greifen Sie niemals in den Einlegeschacht, während die Maschine läuft und die Messerreihen sich bewegen. Verhindern Sie auch, dass andere in den Einlegeschacht greifen.

Führen Sie die Reparatur- und Wartungsarbeiten an der Maschine nur dann aus, wenn Sie:

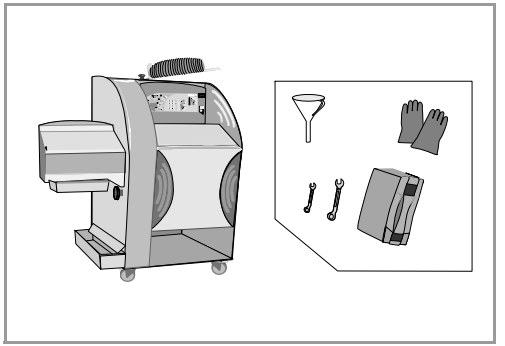
- Ähnliche Arbeiten schon einmal gemacht haben
- Über ausreichendes technisches Geschick verfügen
- Die offenliegende Messerseite abgedeckt haben.

Quetschgefahr
Achten Sie auf Ihre Hände! Beim Transport mit den Händen nicht unter die Standfüße der Maschine greifen. Beim Abstellen kann es sonst zu Verletzungen kommen.

Reinigen
Verwenden Sie keine scharfen, ätzenden oder kratzenden Reinigungs- oder Scheuermittel, damit die Oberflächen der Maschine nicht beschädigt werden. Auf keinen Fall einen Hochdruckreiniger für die Reinigung verwenden. Weitere Hinweise zum Reinigen, zu den Reinigungsmitteln und -intervallen finden Sie in dem Kapitel »Reinigen und Pflegen«.

Transportieren, Maschine bewegen
Maschine niemals am Auslaufkanal oder am Vorderblech vorziehen. Maschine dazu immer am Gehäuse anfassen. Das Vorderblech kann sich unerwartet von der Maschine lösen.

Lieferumfang prüfen



Überprüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit. Zum Lieferumfang gehören außer der Allround Economy folgende Teile:

- 1 Trichter für das Einfüllen des Öls
- 1 Paar Schutzhandschuhe
- 1 17er Maul-Ringschlüssel für den Messerwechsel
- 1 10er Maul-Ringschlüssel für die Reinigung der Klaue
- 1 Servicekoffer

Alle Teile finden Sie im Ablagefach im Servicekoffer
→ Seite Seite 4

Fehlende oder durch den Transport beschädigte Teile sollten Sie unverzüglich beim Wabäma-Kundendienst reklamieren. Anschrift:
→ Umschlagrückseite.

Wenn Sie bei der Bestellung der Maschine kein Ersatzmesser mitbestellt haben, sollten Sie das möglichst schnell nachholen. Damit haben Sie in der Zeit, in der ein stumpfes Messer nachgeschliffen wird, keinen Maschinenausfall. Bewahren Sie die Spezialverpackung des Ersatzmessers auf. Sie können dann bequem das stumpfe Messer in der Spezialverpackung an uns senden.

Aufstellort wählen

Anforderungen an den Aufstellort sind:

- Waagerechter, ebener, stabiler und schwingungsfreier Untergrund
- Rutsch- und kippsicherer Stand
- Ausreichender Abstand zu Heizquellen oder Backöfen und keine Bedampfung zur Vermeidung von Schimmelbildung
- Keine direkte Sonneneinstrahlung oder starke Beleuchtung um die Funktion der Lichtschranken nicht zu stören
- Ausreichende Beleuchtung
- Nach allen Seiten ausreichend Platz zum Bedienen.

Aufstellen

Die Maschine wird bei Lieferung durch einen Werksmonteur der Firma Wabäma oder einen entsprechenden Vertreter aufgestellt und angeschlossen.

Vorsicht Quetschgefahr
Achten Sie auf Ihre Füße.
Die Räder der Schneidemaschine können beim Darüberrollen Verletzungen verursachen.

Auf das Netzkabel achten
Achten Sie während des Transports darauf, das Netzkabel an der Maschine hochzunehmen, damit die Räder nicht darüberrollen und es beschädigen.
Ein beschädigtes Netzkabel kann zu Verletzungen durch Strom führen.

Maschine niemals am Auslaufkanal oder am Vorderblech vorziehen
Zum Vorziehen die Maschine immer am Gehäuse anfassen.
Das Vorderblech ist mit Klettverschluß befestigt und kann sich unerwartet von der Maschine lösen.

- Nach dem Aufstellen die Maschine gegen Wegrollen sichern

→ Abschnitt »Maschine gegen Wegrollen sichern«, Seite 21

Anschließen

Bei der Erstaufstellung der Maschine übernimmt der Wabäma-Monteur oder ein entsprechender Vertreter den ordnungsgemäßen Anschluss. Sollten Sie die Maschine später an einem anderen Ort aufstellen wollen, müssen Sie für einen entsprechenden Anschluss sorgen.

Netzspannung beachten
Das Stromnetz muß eine Netzspannung von 400 V und eine Netzfrequenz von 50 Hz führen. Vergleichen Sie vor dem Anschließen den Wert auf dem Typenschild mit der Netzspannung des Stromnetzes.
→ Seite 4
Schließen Sie die Maschine nicht an eine andere Netzspannung an, dadurch können elektrische Teile der Maschine beschädigt werden.

Die Allround Economy wird serienmäßig als Drehstrommaschine geliefert. Drehstrommaschinen dürfen nur an entsprechende, rechtsdrehende Steckdosen angeschlossen werden.

Type der Steckdose beachten
Schließen Sie die Maschine nur an geeignete Euro-Steckdosen an, da andere Steckernormen nicht typgeprüft zugelassen sind.

Beachten Sie bitte auch die Hinweise im Abschnitt »Drehrichtung prüfen«.

Drehrichtung prüfen

Lassen Sie die Drehrichtung des Messers von einer Elektro-Fachkraft prüfen, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen. Die Richtung muß rechtsdrehend sein. Bei anderer Drehrichtung muß der Elektroanschluß entsprechend umgepolt werden:

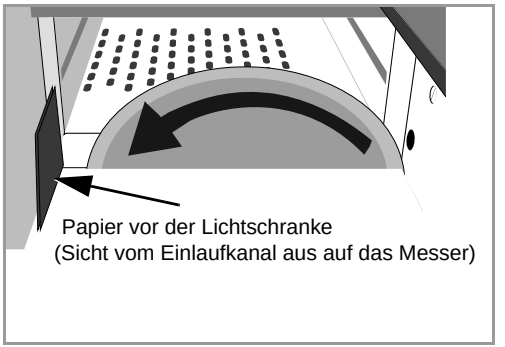
Nur Elektro-Fachkraft
Arbeiten an der Elektrik dürfen nur von Elektro-Fachkräften vorgenommen werden.
Bei falsch ausgeführten Arbeiten besteht Lebensgefahr durch Stromschlag.

Nach dem Anschließen kann die Elektro-Fachkraft zum Prüfen der Drehrichtung den folgenden Test durchführen.

- Maschine einschalten.
- Einschubhaube des Einlaufkanals öffnen.
- Ein Blatt Papier vor die Lichtschranke legen.
- Einschubhaube schließen.
- Taste »Vorlauf« drücken. Das Messer beginnt zu rotieren.

Die Drehrichtung ist korrekt, wenn das Messer sich in der dargestellten Richtung bewegt (siehe Abbildung).

- Blatt Papier wieder entfernen.

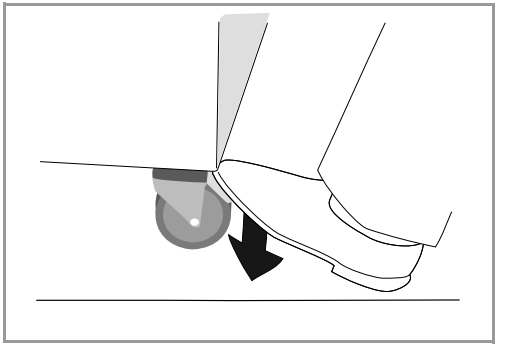


Papier vor der Lichtschranke
(Sicht vom Einlaufkanal aus auf das Messer)

Maschine gegen Wegrollen sichern

Nachdem die Maschine an ihrem endgültigen Standort aufgestellt und angeschlossen ist:

Maschine sichern
Nach dem Aufstellen die Maschine gegen Wegrollen sichern.
Ungesicherte Maschinen können unbeabsichtigt sich in Bewegung setzen und Personen durch Quetschen verletzen.

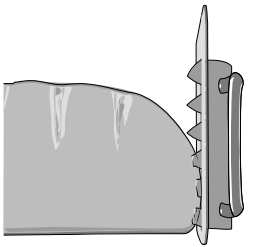


- die Feststeller an beiden vorderen Rädern herunterdrücken.
  Die Maschine wird dadurch gegen Wegrollen gesichert.

Tipps zum Schneiden unterschiedlicher Brotsorten

Brot kann mit der Allround Economy nicht in ofenfrischem Zustand geschnitten werden. Beim heißen Brot ist die Feuchtigkeit der Krume zu groß, so daß sich am Messer auch bei guter Ölung Teigrückstände festsetzen können. Die Schnittfestigkeit des Brotes ist je nach Brotart nach 2-3 oder 5-6 Stunden erreicht. Lassen Sie ofenfrisches Brot also bitte entsprechend lange auskühlen, bevor Sie es schneiden. Probieren Sie unterschiedliche Schnittstärken aus. Die optimale Schnittstärke ist für jedes Schneidgut anders und unter anderem von der Auskühlzeit abhängig. Daher können wir Ihnen nur Anhaltspunkte geben.

Mischbrote
Alle Weizen- und Mischbrote können einwandfrei im handwarmen Zustand geschnitten werden, wenn die Krume die entsprechende Schnittfestigkeit aufweist.



Brot mit harter Krume auf der Seite liegend schneiden

Doppelbackbrote
Brote mit harter Krume, weichem Innenteil und hartem Boden – sogenannte Doppelbackbrote – lassen sich meist gut schneiden, wenn sie beim Schneiden auf der Seite liegen (siehe Abbildung).

Höheres Brot
Achten Sie beim Schneiden von höherem Brot darauf, daß die Kanalhöhe von 150 mm nicht überschritten wird.

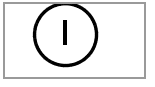
Brote mit weicher Krume
Brote mit extrem weicher Krume müssen vor dem Schneiden gelagert werden. Die Lagerdauer richtet sich nach Ihren Erfahrungswerten zur Schneidfähigkeit des Brotes.

Zu schneidendes Brot aufbewahren
Läßt es sich – bedingt durch Feiertage oder ähnliches – nicht vermeiden, so heben Sie bitte das zu schneidende Brot oder die auf Vorrat gebackenen Brote in einem Poly-Beutel auf, damit die Kruste weich bleibt.

Verbesserung der Schnittfestigkeit
Die Schnittfestigkeit wird zum Beispiel durch die Backdauer und -temperatur beeinflußt. Sie können die Schnittfestigkeit außerdem verbessern, indem Sie Backhilfsmittel benutzen. Wenn Sie trotzdem Schwierigkeiten haben, sprechen Sie mit Ihrem Fachberater, der Ihnen weitere Tips geben kann.

Schneiden von halbierten oder geviertelten Rundlaiben
Halbierte oder geviertelte Rundlaibe können aus technischen Gründen nicht mit einer Sichelmessermaschine geschnitten werden.

Einschalten



▸ Taste »EIN/AUS« drücken (→ Seite 4).

Die grüne Betriebsanzeige und die grüne Ölkontroll-Leuchte leuchten auf. Die Maschine kalibriert sich und ist danach betriebsbereit. Wenn Sie jetzt ein Brot einlegen und die Einschubhaube schließen, ist die Maschine betriebsbereit.

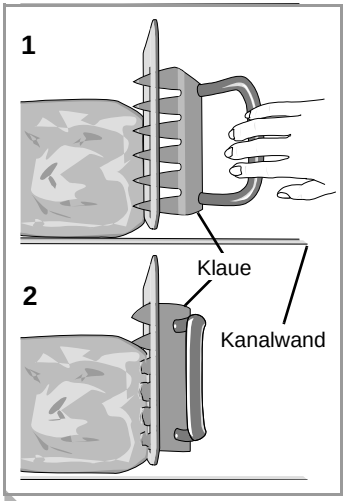
Schneiden

Schneidgut einlegen

Vor dem eigentlichen Schneidevorgang müssen Sie das Schneidgut richtig einlegen und eine Schnittstärke wählen.

Bei Broten maximale Länge und Breite beachten
Nur Brote einlegen, die die maximale Länge oder Breite des zur Verfügung stehenden Kanals nicht überschreiten.
Andernfalls wird der einwandfreie Arbeitsablauf der Maschine gestört.

Klaue prüfen
Prüfen Sie den einwandfreien Zustand der Klaue.
Eine lose Klaue oder verbogene Klauenzähne können zu schweren Schäden an der Maschine führen, zum Beispiel kann das Messer zerstört werden.

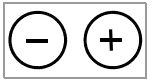


- Haube des Auslaufkanals öffnen und Brothalteplatte nach rechts bis zum Anschlag schieben. Haube wieder schließen.
- Haube des Einlaufkanals öffnen.
- Klaue nach hinten klappen (1) und Schneidgut an der Kanalwand anlegen.
- Schneidgut gegen die Klaue drücken und die Klaue fest in das Brot drücken (2) (siehe Abbildungen). Das Schneidgut muß dabei an der Kanalwand anliegen. Darauf achten, daß die geradere Seite des Schneidgutes an der Klaue anliegt, damit die Scheiben mit gleichmäßiger Schnittstärke geschnitten werden.
- Haube wieder schließen.

Schnittstärke wählen

Sie können die Schnittstärke manuell eingeben.

Schnittstärke manuell eingeben



- Schneidgut einlegen und Maschine einschalten.
- Mit den Tasten »Minus« und »Plus« können Sie die Schnittstärke wie gewünscht ändern.
  Die eingestellte Schnittstärke können Sie auf der Anzeige ablesen.
- Schneidgut schneiden.

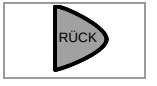
Schneiden

Vor dem Schneiden müssen Sie das Schneidgut richtig eingelegt und eine Schnittstärke gewählt haben.

- Taste »Vor« drücken.

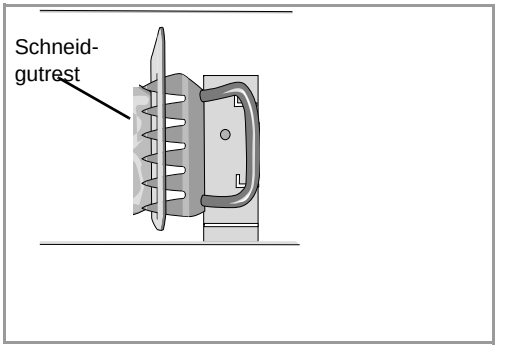
Der Schieber schiebt das Schneidgut bis an die Lichtschranke und das Messer beginnt zu rotieren. Das Schneidgut wird scheibenweise in den Auslaufkanal geschoben. Während des Vorlaufs leuchtet die Kontroll-Lampe.

Nach dem Schneiden:



- Taste »Rück« drücken.

Schneidgutrest entnehmen



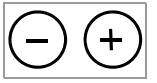
In der Klaue verbleibt aus sicherheitstechnischen Gründen ein Reststück von etwa 25 mm.

- Klaue nach hinten klappen und Reststück entnehmen.

Schneidgut halbieren

Sie können fast jedes Schneidgut halbieren. Das Schneidgut muß jedoch ausreichend Volumen für den Brothalter bieten.

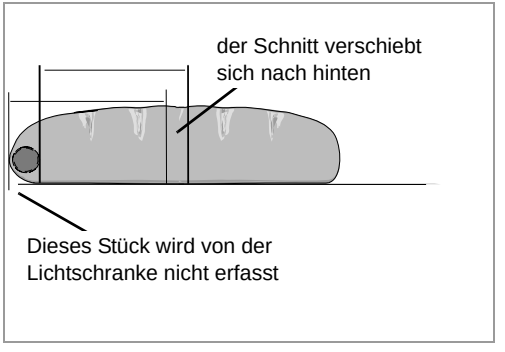
- Haube öffnen.
- Schneidgut einlegen.
- Haube schließen.



- Tasten »Minus« und »Plus« gleichzeitig drücken, bis in der Anzeige „Halbieren” erscheint.

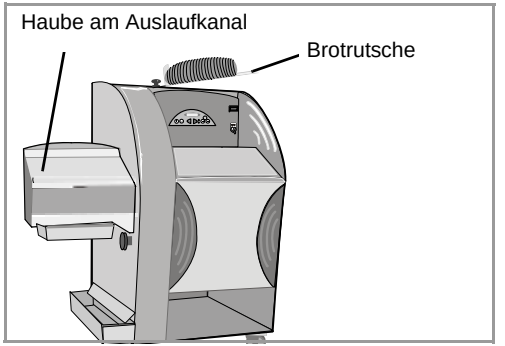
- Taste »Vor« drücken.

Das Schneidgut wird halbiert.



Nach dem Schneidevorgang fährt der Brotvorschub mit der rechten Brothälfte wieder in die Grundstellung zurück. Nach dem Schnitt dehnt sich das Brot wieder aus und besonders bei nicht mehr scharfen Messern kann der Schnitt etwas schräg erscheinen. Dies ist technisch bedingt. Beim Halbieren können leichte Differenzen entstehen (siehe Abbildung links). Diese Abweichungen um wenige Millimeter sind ebenso technisch bedingt und stellen keinen Elektronikfehler dar.

Brot einpacken



- Haube am Auslaufkanal öffnen.
- Das geschnittene Brot aus dem Auslaufkanal nehmen und auf die Brotrutsche legen.
- Geöffneten Brotbeutel über Brot und Brotrutsche stülpen.
- Brot mit dem Brotbeutel von der Brotrutsche schieben und Brotbeutel verschließen.

Ausschalten

Benutzen Sie die Taste »EIN/AUS« zum Ausschalten der Maschine, zum Beispiel am Ende des Arbeitstages.

Schneidevorgang nicht unterbrechen
Die Maschine nicht während eines Schneidevorganges ausschalten.
Durch die Unterbrechung der Stromzufuhr kann die Platine beschädigt werden.

- Taste »EIN/AUS« drücken. Die Betriebsanzeige erlischt, die Maschine ist ausgeschaltet.

Schneidevorgang stoppen

Benutzen Sie die Taste »STOP« zum sofortigen Stoppen der Maschine, zum Beispiel bei einem Notfall oder wenn Sie ein ungewöhnliches Maschinengeräusch wahrnehmen.

- Taste »STOP« drücken. Diese Taste stoppt den Schneidevorgang und das Messer bleibt im Messerraum stehen. Die Kontrollampe leuchtet so lange, bis eine der Tasten »Vor« oder »Rück« betätigt wird.

Die Allround Economy ist leicht zu reinigen und zu pflegen. Einige Hinweise sind jedoch zu beachten. Für alle Reinigungsvorgänge gilt:

Vor der Reinigung Maschine ausschalten
Durch eine versehentlich in Betrieb genommene Maschine können Personen durch Schnitte verletzt werden.

Maschine niemals am Auslaufkanal oder am Vorderblech vorziehen
Zum Vorziehen die Maschine immer am Gehäuse anfassen.
Das Vorderblech ist mit Klettverschluß befestigt und kann sich unerwartet von der Maschine lösen.

Besondere Vorsicht im Bereich des Messers
Es besteht erhöhte Verletzungsgefahr durch das sehr scharfe Messer.

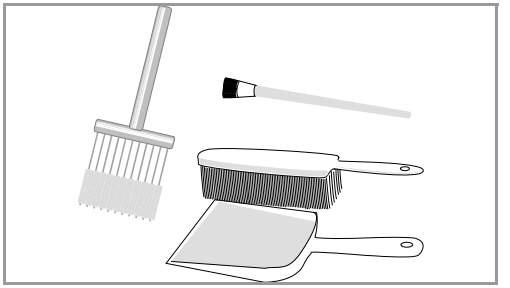
Brotrückstände entsorgen
Es ist aus hygienischen Gründen verboten, Rückstände aus der Krümelschublade in die Altbrotverwertung zu geben.
Brotrückstände in Lebensmitteln können die Gesundheit von Personen beeinträchtigen.

Maschine nicht tropfnass reinigen
Wasser kann in elektrische Bauteile eindringen und die Maschine beschädigen.

Nur milde Reinigungsmittel verwenden
Keine scharfen, ätzenden oder kratzenden Reinigungsmittel oder Scheuermittel verwenden, damit die Oberflächen der Maschine nicht beschädigt werden.

Reinigungsmittel

Reinigungsmittel nur für die Maschine verwenden
Bitte benutzen Sie die in diesem Kapitel genannten Reinigungsmittel aus hygienischen Gründen ausschließlich zur Reinigung der Schneidemaschine. Durch die Übertragung von Keimen kann die Gesundheit von Personen beeinträchtigt werden.



Für den normalen Betrieb reicht es aus, wenn Sie die Maschine trocken reinigen. Dazu können Sie Druckluft, einen Industriestaubsauger, einen Handfeger oder einen Pinsel benutzen, für alle glatten Flächen auch ein trockenes Tuch.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen:

- Stellen mit einem feuchten, gut ausgewrungenen Lappen abreiben. Dem Putzwasser können Sie etwas Essig zur Desinfektion zufügen oder für den Lebensmittelbereich zugelassene Reinigungsmittel verwenden.

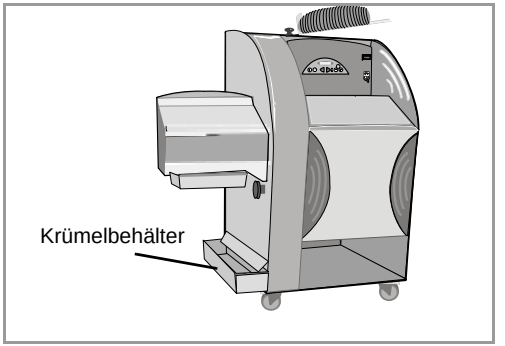
Die Hauben sind aus Metall oder Acryl. Zur Reinigung von Acryl niemals scheuernde oder Alkohol, Formaldehyd, Chlor oder Phosphate enthaltende Reinigungsmittel verwenden. Bei Anwendung solcher Mittel werden die Hauben „blind“ und unansehnlich und es können kleine Risse im Acryl entstehen. Spezialreinigungsmittel können im Fachhandel bezogen werden.

Reinigungsintervalle

Die verschiedenen Teile der Schneidemaschine sind je nach Beanspruchung in unterschiedlichen Intervallen zu reinigen. Die Tabelle gibt Ihnen einen Überblick über diese Intervalle. Es handelt sich dabei lediglich um Empfehlungen.

Reinigungsintervall	Maschinenteil
täglich	Krümelschubladen
	Einlaufkanal
	Auslaufkanal
wöchentlich	Reflektor
	Klaue
	Messerraum
monatlich oder je nach Zustand	Messer
	Bürsten / Filze (nur Allround mit Beölung)
	Führungsschienen
jährlich	Ölkanister (durch wabäma Kundendienst

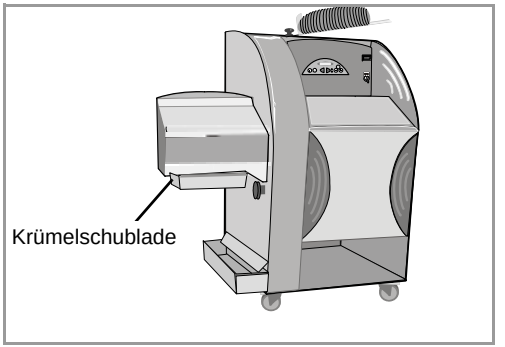
Krümelbehälter reinigen



Der Krümelbehälter muß aus hygienischen Gründen täglich gereinigt werden.

- Krümelbehälter herausnehmen.
- Brotrückstände mit Handfeger oder Pinsel entfernen.
- Krümelbehälter feucht auswischen und anschließend trockenreiben.
- Krümelbehälter wieder einsetzen.

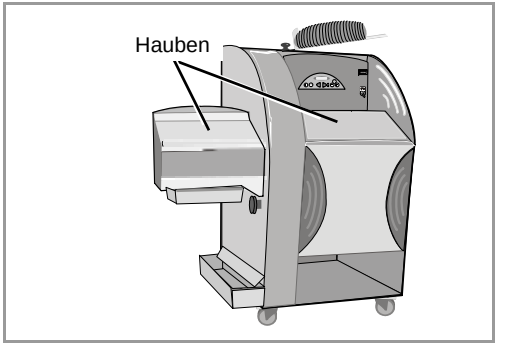
Krümelschublade reinigen



Die Krümelschublade muß aus hygienischen Gründen täglich gereinigt werden.

- Krümelschublade herausziehen und entleeren.
- Krümelschublade feucht auswischen und anschließend trockenreiben.
- Krümelschublade wieder einsetzen.

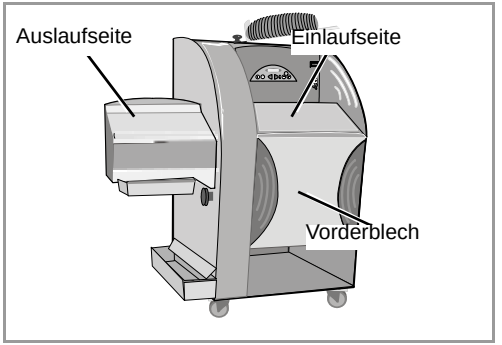
Hauben reinigen



Die Hauben bestehen aus Metall oder Acryl und dürfen nur mit dafür zugelassenen Reinigungsmitteln behandelt werden. Scheuernde Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel mit Lösungsmitteln können das Acryl angreifen und es „blind“ werden lassen. Zudem sind Risse möglich, die hygienische Probleme verursachen können.

- Hauben öffnen und beidseitig reinigen.
- Hauben schließen.

Einlaufkanal und Auslaufkanal reinigen



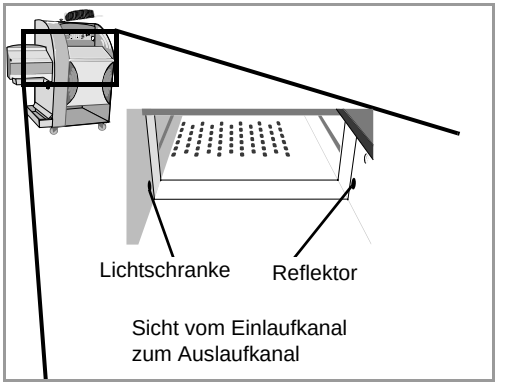
Einlaufkanal und Auslaufkanal sind aus Chromstahl gefertigt, damit sich Krümel und Teigrückstände leichter entfernen lassen. Sie sollten aus hygienischen Gründen jedoch ebenfalls täglich mit Handfeger oder Pinsel gereinigt werden.

- Hauben öffnen.
- Vorderblech nach unten klappen.
- Einlaufkanal und Auslaufkanal gründlich reinigen. Dabei auch sorgfältig alle Krümel aus den Ritzen entfernen.

Wenn Sie Einlaufkanal und Auslaufkanal feucht ausgewischt haben:

- Einlaufkanal und Auslaufkanal anschließend gut trockenreiben.
- Vorderblech nach oben klappen und fest andrücken.
- Hauben wieder schließen.

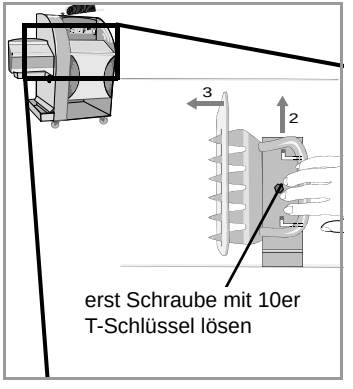
Reflektor und Lichtschranke reinigen



Die Lichtschranke wird während des Schneidens von einer mitlaufenden Bürste gereinigt, den Reflektor jedoch sollten Sie von Zeit zu Zeit reinigen.

- Mit einem Pinsel vorsichtig den Staub vom Reflektor (siehe Abbildung) entfernen.

Klaue reinigen

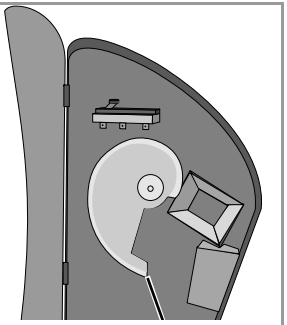


Zur besseren Reinigung kann die Klaue abgenommen werden.

- Schraube lösen und zur Seite legen.
- Klaue nach rechts und dann nach vorne schieben. Klaue herausnehmen.
- Klaue in einer Spülmaschine reinigen.
- Nach der Reinigung Klaue einsetzen und mit Schraube sichern.

Auf festen Sitz der Schraube achten
Wenn die Schraube zur Sicherung der Klaue nicht oder nicht fest genug angeschraubt wird, kommt es zu Schäden an der Maschine.

Messerraum reinigen



Messerraum
(hier Allround mit Beölung)

Der Messerraum sollte aus hygienischen Gründen wöchentlich gereinigt werden.

- Sterngriff drehen und Tür des Messerraums öffnen.

Für die folgenden Tätigkeiten Schutzhandschuhe anziehen.

- Messer ausbauen

→ Kapitel Warten und Reparieren, Abschnitt Messer wechseln, Seite Seite 58

- Messerraum nun gründlich reinigen.
- Messer wieder einbauen

→ Kapitel Warten und Reparieren, Abschnitt Messer wechseln, Seite Seite 58

Messer reinigen

Das Messer muß nicht täglich gereinigt werden. Dennoch können sich auf die Dauer am Messer Brotrückstände ablagern, besonders wenn:

- Die Teflonbeschichtung abgenutzt ist,
- Zuckerhaltige Produkte geschnitten wurden oder
- (nur Allround mit Beölung)
  Die Bürsten / Filze verkrustet oder verschlissen sind.

Daher sollte auch das Messer von Zeit zu Zeit gereinigt werden. Die Intervalle hängen beispielsweise davon ab, wieviel Brot durchschnittlich geschnitten wird oder welche Brotsorten vorzugsweise geschnitten werden. Wabäma empfielt jedoch, das Messer täglich zu kontrollieren und je nach Zustand zu reinigen.

Für alle Arbeiten am Messer Schutzhandschuhe anziehen!

- Sterngriff drehen und Tür des Messerraums öffnen.

Das Messer sollte sich zum Reinigen im unteren Tiefpunkt befinden.

Messer prüfen

Das Messer täglich auf Beschädigungen prüfen. Beschädigtes Messer sofort austauschen.

Bürsten reinigen (Allround mit Beölung)

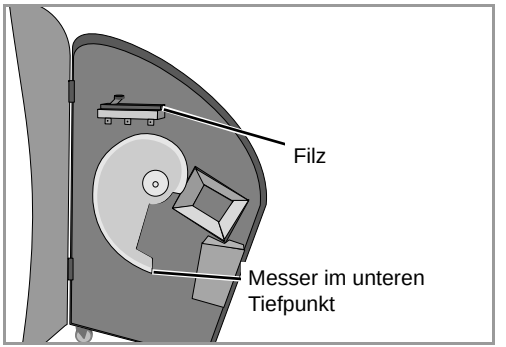
→ Kapitel Warten und Reparieren, Abschnitt Bürsten reinigen [Allround mit Beölung], Seite Seite 52.

Filz reinigen (Allround mit Beölung)

Am Filz können sich mit der Zeit Verkrustungen bilden. Das gilt besonders, wenn stark zuckerhaltiges Schneidgut geschnitten wird. Der Filz sollte nur gereinigt werden, wenn er sich sonst in einem einwandfreien Zustand befindet. Ältere Filze müssen ausgetauscht werden.

→ Kapitel Warten und Reparieren, Abschnitt Filz wechseln [Allround mit Beölung], Seite Seite 57

Für alle Arbeiten am Messer Schutzhandschuhe anziehen!

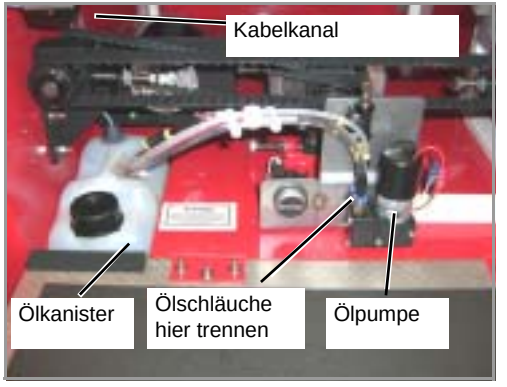


- Sterngriff drehen und Tür des Messerraums öffnen.

Das Messer sollte sich zum Reinigen im unteren Tiefpunkt befinden.

- Mit einem Metallspachtel die Verkrustungen am Filz entfernen.
- Tür zum Messerraum schließen.

Ölkanister reinigen (Allround mit Beölung)



Der Ölkanister sollte einmal jährlich gründlich gereinigt werden. Reste aus dem Ölkanister nicht in den Ausguß gießen, um die Kläranlagen nicht unnötig zu belasten. Die Ölreste können mit saugfähigem Papier aufgenommen und im Hausmüll entsorgt werden.

- Vorderblech nach unten klappen.
- Ölschläuche an der Ölpumpe lösen.
- Abdeckung vom Kabelkanal abnehmen.
- Kabelschuhe für den Schwimmschalter im Kabelkanal hinter dem Ölkanister trennen.
- Ölkanister vorsichtig nach rechts unten kippen und nach vorne herausnehmen
- Ölkanister reinigen und wieder einsetzen.
- Ölschläuche wieder anschließen und die Kabelschuhe für den Schwimmschalter wieder verbinden.
- Abdeckung auf dem Kabelkanal wieder anbringen.
- Ölkanister auffüllen
- Vorderblech nach oben klappen und fest andrücken.

Regelmäßige Wartung und Pflege wird Ihre Schneidemaschine mit langer Lebensdauer danken. Reparatur- und Wartungsarbeiten dürfen jedoch nur von geschultem Personal durchgeführt werden. Beachten Sie bei all diesen Arbeiten die Sicherheitshinweise.

Führen Sie Reparaturarbeiten nur durch, wenn Sie:

- Ähnliche Arbeiten schon einmal gemacht haben,
- Über handwerkliches Geschick und
- Passendes Werkzeug verfügen.

Mit Umsicht arbeiten
Arbeiten Sie ohne Eile und mit Umsicht. Verletzungen und Unfälle können nicht mehr ungeschehen gemacht werden.

Netzstecker ziehen
Vor allen Wartungsarbeiten Netzstecker ziehen, um unbeabsichtigtes Ingangsetzen der Maschine zu vermeiden. Ausnahmen von dieser Regel sind an entsprechender Stelle beschrieben. Personen können durch eine unbeabsichtigt in Gang gesetzte Maschine verletzt werden.

Öl nachfüllen [Allround Economy mit Beölung]

Von Zeit zu Zeit muß der Ölvorrat für die Zentralschmierung aufgefüllt werden. Wie oft das notwendig ist, hängt von der Anzahl der geschnittenen Brote ab. Öl muß nachgefüllt werden, wenn die Ölkontrolleuchte an der Tastatur aufleuchtet.

Benötigte Ölmenge:
etwa 2,50 l

Ölqualität beachten

Warum sollte die Ölqualität wichtig sein?
Wabäma hat seit Jahrzehnten Erfahrungen mit Brotschneidemaschinen. Jetzt ist es erstmals gelungen, nach neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen und mit neuen technischen Verfahren ein für Brotschneidemaschinen ideales Öl zu entwickeln: Lubricat-S

Keine Verharzung
Pflanzenöle neigen zur Verharzung, sie oxidieren, werden ranzig und dickflüssig. Pumpen, Ölschläuche, Ventile und Messer sind betroffen, wenn das passiert. Das geschnittene Brot erhält einen deutlichen Beigeschmack. Lubricut-S verharzt nicht, es ist nachweislich harzfrei – es löst sogar bestehende Verharzungen auf. Ihre Kunden essen das Brot so, wie Sie es gebacken haben – unverfälscht.

Kein Eigengeschmack
Die meisten Pflanzen-Öle haben einen Eigengeschmack, der mehr oder weniger ausgeprägt ist.
Lubricat-S ist absolut geschmacksneutral. Der Brotgeschmack erfährt keine Beeinträchtigung.

Keine lebensmittelrechtlichen Beanstandungen
Entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU in allen Punkten.
Lubricut-S schützt die Maschinenteile wie Filze oder Bürsten vor vorzeitiger Schimmelbildung. Eine Übertragung der Schimmelpilzsporen auf Ihr Brot wird so stark gemindert.

Weitere Einsatzgebiete
Nicht nur für Brotschneidemaschinen besitzen Sie ein hervorragendes Öl. Lubricut-S können Sie auch als Trennmittel für Backformen, Teigteilmaschinen oder Kegelrundwirker einsetzen.

Preis
Auf den ersten Blick ist Lubricat-S teurer als herkömmliche Öle. Das aufwendige Herstellungsverfahren mit ultrafeinen Filtern und schonender Behandlung der rein pflanzlichen Rohstoffe macht das Öl zu einem Produkt mit einzigartigen Eigenschaften. Die Vorteile wiegen den höheren Preis schnell auf:

- Die Brotschneidemaschine wird immer optimal beölt durch die hohe Netzfähigkeit und Viskosität des Öls
- Pumpen, Ventile, Ölschläuche und Messer benötigen einen geringeren Wartungsaufwand und verharzen nicht
- Das Brot wird beim Schneidvorgang weniger stark durch Schimmelpilzsporen verunreinigt, die aus Maschinenteilen stammen.
- Das Schneidgut wird geschmacklich nicht beeinflusst.

Wir von Wabäma sind so überzeugt von den Eigenschaften dieses Öls, dass wir alle Brotschneidemaschinen mit Beölung mit diesem Öl ausstatten und die Verwendung in der Garantiezeit vorschreiben.

Wir sind uns sicher:
Lubricut-S bringt Ihnen entscheidende Vorteile und Sie werden es nicht mehr missen wollen.

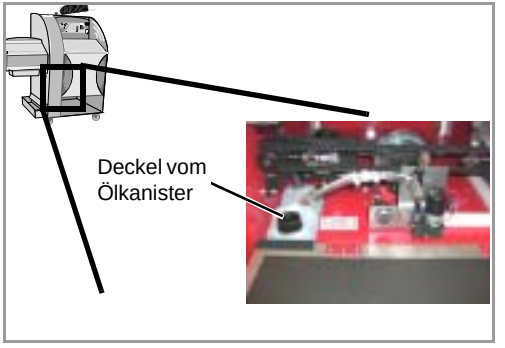
Rutschgefahr
Rutschgefahr! Wenn Öl versehentlich auf den Boden gelangt, sofort mit trockenem Lappen sorgfältig entfernen.
Personen können bei Stürzen schwer verletzt werden.

Nur zugelassene Öle verwenden
Benutzen Sie nur zugelassene lebensmittelverträgliche Öle, die Sie über den Fachhandel oder Wabäma beziehen können. Die Öle dürfen nicht zu dickflüssig sein. Unter keinen Umständen Speiseöle, Motoröle, Trennwachse oder ähnliches verwenden.
Nicht zugelassene Öle können die Gesundheit von Personen beeinträchtigen und sind ein Verstoß gegen das Lebensmittelrecht. Schäden an der Schneidemaschine sind ebenso möglich.

Hygiene beachten
Verwenden Sie aus hygienischen Gründen zum Einfüllen des Öles nur mitgelieferten Schlauch und Trichter. Beide Teile bitte nur zum Einfüllen von zugelassenen lebensmittelverträglichen Ölen benutzen.
Verstöße gegen die Hygieneregeln können die Gesundheit von Personen beeinträchtigen

Öl einfüllen (Allround mit Beölung)

Werkzeug: Trichter



Der Ölkanister befindet sich hinter dem Vorderblech.

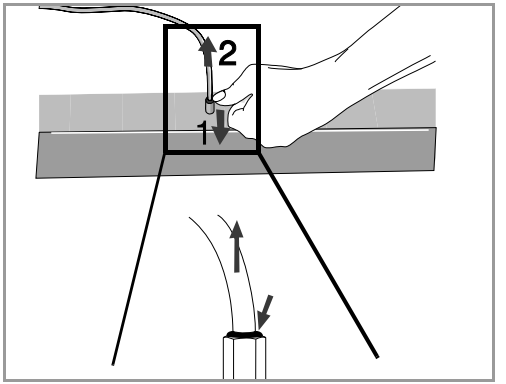
- Vorderblech nach unten klappen.
- Deckel vom Ölkanister abschrauben.
- Trichter in den Öleinfüllstutzen stecken und Öl einfüllen.
- Trichter aus dem Öleinfüllstutzen nehmen.
- Verschluß wieder festdrehen.
- Vorderblech nach oben klappen und fest andrücken.

Ölzufuhr prüfen und einstellen

Wenn zuviel oder zuwenig Öl verbraucht wird, ist die Ölzufuhr nicht richtig eingestellt. Sie können die Einstellung selbst vornehmen. Dazu gehen Sie vor wie ab der nächsten Seite beschrieben.

Vermehrte Ölbildung kann im normalen Betrieb vorkommen. Solange sich keine größeren Lachen bilden, ist eine Änderung der Ölzufuhr nicht notwendig.

Ölzufuhr prüfen



Maschine einschalten, Hauben öffnen.

- Taste »Stop« für 5 Sekunden drücken und gedrückt halten
- Mit Taste »Vor« das Menü „Oil Pump” auswählen.
- Vorderblech nach unten klappen.
- Sterngriff drehen und Tür zum Messerraum öffnen.
- Mit Taste »Stop« die Ölzufuhr starten.
- An jeder Bürsten- und Filzkammer den Ölschlauch entfernen. Dazu Stutzen drücken (1) und Schlauch herausziehen (2) (siehe Abbildung). Sie können jetzt die Menge an gefördertem Öl prüfen.

Möchten Sie an der Ölzufuhr Korrekturen vornehmen, gehen Sie jetzt vor wie in folgenden Abschnitten beschrieben:

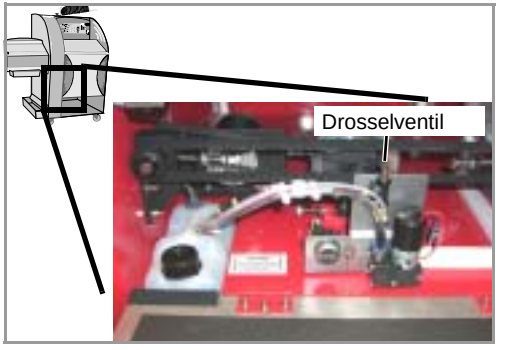
→ Abschnitte Ölzuführ einstellen über Elektronik oder Ölzufuhr einstellen über Drosselventile, ab Seite 51.

Ändern Sie zunächst die Ölzufuhr über die Drosselventile. Sind die Drosselventile bereits ganz offen, nehmen Sie die Einstellung über die Elektronik vor.

- Schläuche wieder mit den Stutzen verbinden.
- Tür zum Messerraum schließen und verriegeln.
  Dazu am Sterngriff drehen.
- Vorderblech nach oben klappen und fest andrücken.
- Maschine ausschalten und wieder einschalten.

Die Maschine ist wieder betriebsbereit.

Ölzufuhr einstellen über Drosselventile



Werkzeug: –

- Vorderblech nach unten klappen.
- Gewünschte Einstellung vornehmen.

Ziel	Einstellung
Weniger Öl	Drehung nach rechts
Mehr Öl	Drehung nach links

- Vorderblech nach oben klappen und fest andrücken.

Ölzuführ einstellen über Elektronik

Wenn die Ölzufuhr auch mit ganz geöffneten Drosselventilen nicht ausreichen sollte, informieren Sie bitte den Kundendienst.

Ständiger Ölfluß

Nach Servicearbeiten kann es notwendig sein, die Ölpumpe für kurze Zeit ständig laufen zu lassen, zum Beispiel um Öl in neue Schläuche zu fördern.

Wenn Sie wegen einer anderen Arbeit zuvor den Netzstecker gezogen haben, so müssen Sie ihn jetzt wieder in die Steckdose stecken. Die Ölpumpe fördert sonst nicht. Kontrollieren Sie vorher, ob alle Teile an der Maschine wieder ordnungsgemäß befestigt sind.

- Maschine ausschalten.
- Sterngriff drehen und Tür zum Messerraum öffnen.
- Taste »Stop« für etwa 5 Sekunden drücken.
- Mit Taste »Vor« das Menü „Oil Pump” auswählen.
- Mit Tasten »Plus« und »Minus« die Stärke der Ölzufuhr zwischen 1 und 10 einstellen.
- Mit Taste »Stop« die Ölzufuhr starten.
- Wenn genug Öl gefördert wurde, Taste »Stop« drücken.
- Messerraum schließen.
- Maschine ausschalten und wieder einschalten.

Die Maschine ist nun betriebsbereit.

Bürsten reinigen [Allround mit Beölung]

Das Messer wird seitlich von ölgetränkten Bürsten geschmiert und gereinigt. Stark zuckerhaltiges Schneidgut führt durch die Reibungswärme in Verbindung mit dem Öl zur Bildung von Verkrustungen. Dadurch werden die Bürsten schneller unbrauchbar und das Messer wird ungenügend beölt. Deshalb, aber auch aus hygienischen Gründen, sollten die Bürsten regelmäßig ausgewaschen werden.

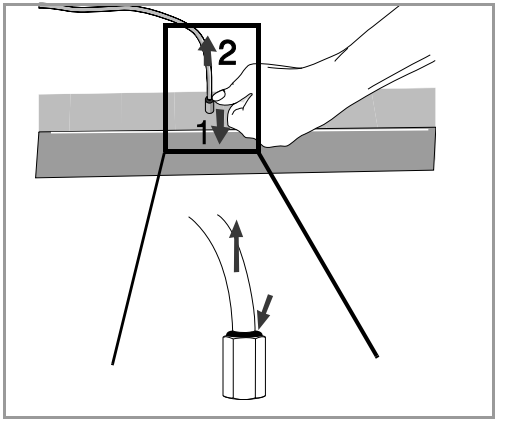
Beanspruchung	Reinigungsintervall
Normale Auslastung	3-4 Monate
Hohe Auslastung	2-3 Monate
stark zuckerhaltiges Schneidgut (zum Beispiel Christstollen)	nach der Saison oder wenn die Bürstenhaare verklebt sind

Werkzeug:
Schutzhandschuhe, Messerschutz

Bürsten nur in trockenem Zustand einbauen
Bürsten nicht feucht einsetzen und nicht unter Hitzeeinwirkung trocknen.
Der Kunststoff ist nicht hitzebeständig.

▸ Sterngriff drehen und Tür vom Messerraum öffnen.

- Für die Arbeiten in Messernähe Schutzhandschuhe anziehen.



- Messer ausbauen

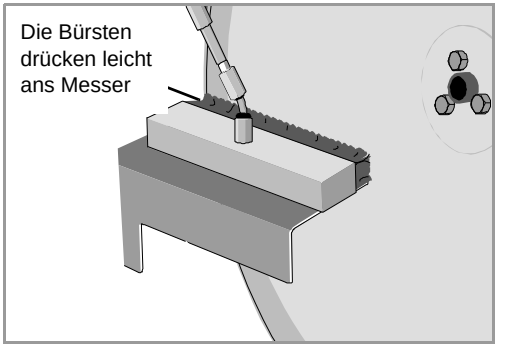
→ Abschnitt Messer wechseln, Seite Seite 58.

- Schutzhandschuhe ausziehen.
- An jeder Bürstenhalterung die beiden Flügelmuttern lösen.
- An jeder Bürste den Ölschlauch entfernen. Dazu Stutzen drücken und Schlauch herausziehen (siehe Abbildung).
- Bürsten und Filz herausnehmen.
- Bürsten in warmem Wasser mit etwas Handspülmittel reinigen, danach kurz in Essigwasser klären. Bürsten trocknen lassen.
- Filz austauschen. Filz nicht auswaschen.
- Bürsten wieder einsetzen und Ölschläuche wieder anklemmen.

- Schutzhandschuhe anziehen.

▸ Messer einbauen

→ Abschnitt Messer wechseln, Seite 58.



- ▸ Bürste so dicht an das Messer schieben, daß sie es mit leichtem Druck berühren (siehe Abbildung).
- ▸ Taste »Bremse« drücken und gedrückt halten.
- ▸ Messer nun vorsichtig mit einer Hand solange im Uhrzeigersinn in Richtung Bürsten drehen, bis die Andruckfläche sichtbar ist.
- ▸ Bürsten in die entsprechende Position schieben und Flügelmuttern wieder fest anziehen.
- ▸ Eventuell etwas Öl an die Bürsten fördern

→ Abschnitt Ständiger Ölfluß, Seite 50

- ▸ Sobald das Öl die Bürsten erreicht hat, die Ölzufuhr im Dauerbetrieb beenden und auf Intervallbetrieb umstellen.
- ▸ Maschine mehrmals ohne Brot laufen lassen und gegebenenfalls korrigieren.

Bürsten wechseln

Werkzeug: Schutzhandschuhe, 17er Ring-Maulschlüssel

Die Bürsten müssen gewechselt werden, wenn sie verschlissen sind und das Messer nicht mehr gleichmäßig beölt wird.

Für alle Arbeiten in Messernähe Schutzhandschuhe anziehen!

- Bürsten aus- und einbauen

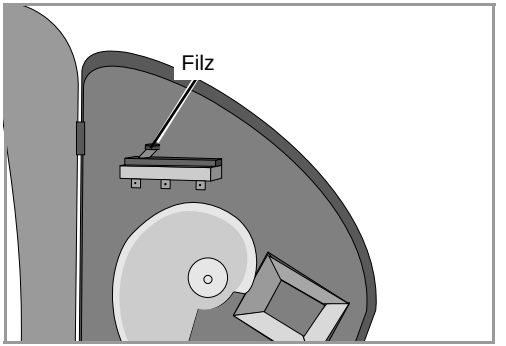
→ Abschnitt Bürsten reinigen [Allround mit Beölung], Seite Seite 52.

Bürsten bestellen

Für Ihre Schneidemaschine können Sie die richtige Bürste direkt bei Wabäma bestellen:

Bis Baujahr 08.2001	Ab Baujahr 09.2001- 07.2007	Ab Baujahr 08.2007
Bestellnummern: Bürste 03-ÖL-201	Bestellnummern: Bürste 03-ÖL-202	Bestellnummern: Bürste 03-ÖL-210
Schnellverschraubung 03-Öl-264 (2x bestellen)	Schnellverschraubung 03-Öl-264 (1x bestellen)	Schnellverschraubung 03-Öl-270 (1x bestellen)

Filz wechseln [Allround mit Beölung]



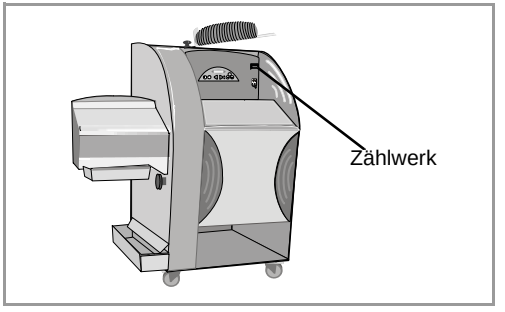
Nach einiger Zeit wird der Filz durch Teigreste hart und unbrauchbar. Der Zeitpunkt für den Wechsel hängt von der Art des Schneidgutes und der Häufigkeit des Einsatzes ab.

- Tür zum Messerraum öffnen
- Filz herausnehmen. Wenn der Filz sich nur schwer herausnehmen läßt, Wasserpumpenzange zur Hilfe nehmen.
- Neuen Filz mit zugelassenem Öl tränken und einsetzen.
- Mit Hilfe des Schlauches und des Trichters Öl im Ölvorratsbehälter auffüllen.
- Tür zum Messerraum schließen.

Ölreste im Krümelbehälter sind normal und können nach einem Filzwechsel vermehrt auftreten.

Messer wechseln

Werkzeug: Schutzhandschuhe, 17er Ring-Maulschlüssel



Das Messer muß gewechselt werden, wenn es stumpf ist und nicht mehr richtig schneidet. Am Zählwerk neben der Tastatur können Sie ablesen, wieviele Brote Sie geschnitten haben, bevor ein Messerwechsel notwendig wurde. Bitte denken Sie daran, stets ein Ersatzmesser bereit zu haben.

Messer ausbauen

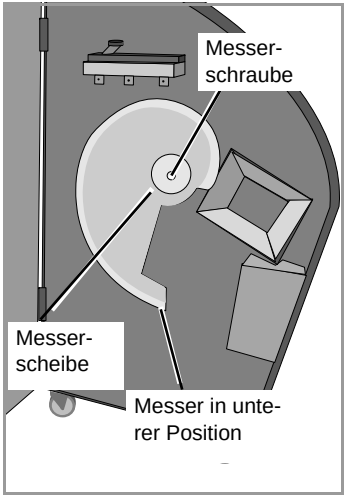
- Sterngriff drehen und Tür des Messerraums öffnen.

Kontakt mit dem Messer vermeiden
Vorsicht: Keinesfalls mit bloßen Händen in das Messer greifen!
Erhöhte Verletzungsgefahr durch das sehr scharfe Messer.

Umsichtig arbeiten
Die folgenden Handlungen in einer Haltung ausführen, die sicherstellt, daß Sie den Messerwechsel bequem durchführen können und daß Ihnen das Messer nicht auf die Füße fallen kann.
Ein versehentlich aus der Hand rutschendes Messer kann zu schweren Verletzungen führen.

- Für die folgenden Tätigkeiten Schutzhandschuhe anziehen!

Messer muß sich in unterer Position befinden.



- Mit 17er Ring-Maulschlüssel die Messerschraube lösen, aber nicht abschrauben.
- Mit einer Hand das Messer an der Maschine fixieren, mit der anderen Hand die Messerschraube abschrauben. Messerscheibe abnehmen.
- Messer abnehmen.

Messer sicher tragen
Das Messer so tragen, daß es nicht versehentlich aus der Hand rutschen kann.
Erhöhte Verletzungsgefahr durch das sehr scharfe Messer.

Messer nicht überstehen lassen
Das Messer darf auf der Ablage keinsfalls überstehen. Bei versehentlicher Berührung kann es zu Schnittverletzungen kommen.
Erhöhte Verletzungsgefahr durch das sehr scharfe Messer.

- Gebrauchtes Messer zur Seite legen, am besten flach auf einen Tisch oder in den dafür vorgesehenen Versandkarton legen.
- Vor dem Einbau des Ersatzmessers, wenn nötig, die Messeraufnahme an der Maschine reinigen.
- Falls sich das Ersatzmesser noch im Versandkarton befindet: Schraube lösen und Messer vorsichtig herausnehmen.
- Neues Messer einsetzen und mit einer Hand an der Maschine fixieren
- Messerscheibe und Messerschraube einsetzen, Messerschraube festdrehen.

- Messer mit der Hand vorsichtig einmal durchdrehen um zu prüfen, ob es an den Schneidbacken anstößt. Wenn das Messer anstößt, Schneidbacken verstellen.

→ Abschnitt Schneidbacken verstellen, Seite Seite 62.

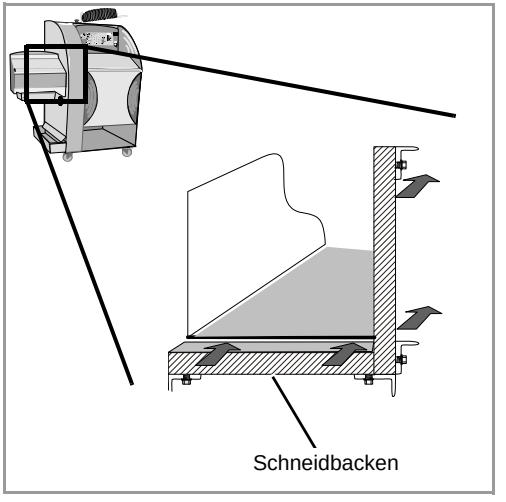
- Schutzhandschuhe ausziehen und Tür zum Messerraum schließen.
- Zählwerk auf „0“ setzen.

Schneidbacken verstellen

Die Schneidbacken befinden sich am Ende des Einlaufkanals. Sie können Sie sehen, wenn die Tür des Messerraumes geöffnet ist. Es kann erforderlich sein, die Schneidbacken zu verstellen, wenn nach einem Messerwechsel das Messer beim Durchdrehen an den Schneidbacken schleift.

- Sterngriff drehen und Tür zum Messerraum öffnen.

- Schutzhandschuhe anziehen.

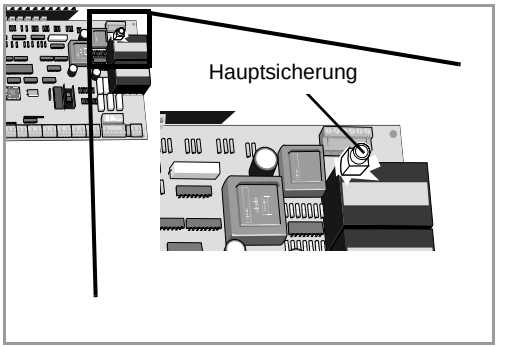


- Messer muß sich in unterer Position befinden. Messer eventuell so lange im Uhrzeigersinn drehen, bis es sich im unteren Tiefpunkt befindet.
- Schrauben an den Schneidbacken lösen. Die Schneidbacken lassen sich nun verschieben.
- Schneidbacken in die gewünschte Position bringen.
- Messer an die Schneidbacken drehen und kontrollieren, ob es noch anstößt. Stößt es noch an, Vorgang solange wiederholen, bis das Messer sich frei bewegen läßt. Der Abstand zwischen Schneidbacke und Messer sollte 1-1,5 mm betragen.
- Schrauben an den Schneidbacken wieder festziehen.
- Schutzhandschuhe ausziehen.
- Tür zum Messerraum wieder schließen.

Sicherung wechseln, Platine tauschen

Netzstecker ziehen
Vor allen Arbeiten an der Platine Netzstecker ziehen. Ein Berühren von spannungsführenden Teilen an der Platine können zu Verletzungen oder Tod durch Strom führen.

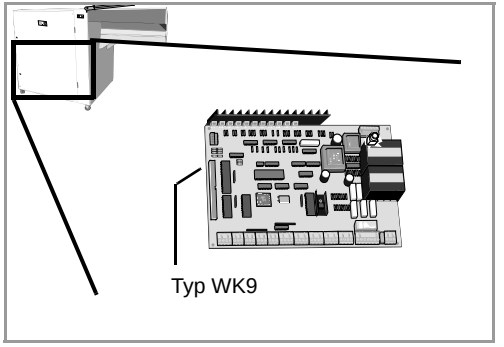
Sicherungen auswechseln



Defekte Sicherungen können Sie selbst wechseln. Die Platine mit den Sicherungen befindet auf der Rückseite der Maschine hinter der hinteren Abdeckplatte.
Auf der Platine befinden sich zwei Sicherungen:
1. Hauptsicherung (Typ T 3; 15 A; 250 V)

Neben der Platine befindet sich der Motorschutzschalter.
Stellung „0“ = Aus
Stellung „1“ = Ein

Platine austauschen



Wenn die Platine defekt ist, muß sie komplett ausgetauscht werden. Benachrichtigen Sie zu diesem Zweck eine Elektro-Fachkraft oder gegebenenfalls den Wabäma-Kundendienst.
Die defekte Platine bitte an Wabäma einschicken. Sie wird dort repariert oder umweltgerecht entsorgt. Von Wabäma erhalten Sie auch eine neue Platine, die Sie von einer Elektro-Fachkraft oder einem Kundendienst-Techniker einbauen lassen.

Störungen beseitigen

Kleine Störungen lassen sich häufig einfach und schnell beheben. Bevor Sie den Wabäma-Kundendienst in Anspruch nehmen, prüfen Sie bitte mit Hilfe der nachstehenden Tabelle, ob Sie den Fehler vielleicht selbst beheben können. Wenn Sie nicht zurechtkommen, steht Ihnen der Wabäma-Kundendienst zur Verfügung. Adresse und Telefonnummer finden Sie auf der letzten Seite dieser Anleitung.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung und die Kaufrechnung während der gesamten Lebensdauer der Maschine gut auf. Im Störungsfalle kann Ihnen dann schnell und reibungslos geholfen werden.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Maschine läßt sich nicht betriebsbereit schalten.	Hauptsicherung defekt, Netzstecker lose, Motorschutz schalter herausgesprungen, Platinensicherung auf der Grundplatte defekt. Übertragungskabel zur Elektronik haben keinen festen Sitz. Übertragungskabel zur Tastatur ist lose, Tastatur defekt.	Beauftragen Sie eine örtliche Elektro-Fachkraft oder benachrichtigen Sie den Wabäma-Kundendienst.
Kontrollampe leuchtet nach Drükken der entsprechenden Taste nicht auf.	Leuchtdiode defekt.	Austausch der Tastatur durch Elektro-Fachkkraft oder Wabäma-Kundendienst.
Bremsfunktion defekt. Kontrollampe leuchtet nicht.	Bremse vom Motor hat zuviel Spiel oder ist defekt.	Wabäma-Kundendienst benachrichtigen.
Stoppfunktion defekt. Kontrollampe leuchtet nicht.	Taster defekt.	Wabäma-Kundendienst benachrichtigen.
Taster für Vorlauf hat keine Funktion.	Taster defekt. Sicherheitsschalter defekt.	Wabäma-Kundendienst benachrichtigen.
Messer läuft sofort nach Start.	Lichtschranke verschmutzt oder defekt.	Lichtschranke reinigen (→ Kapitel Reinigen und Pflegen oder durch Wabäma-Kundendienst auswechseln lassen.
Messer läuft sofort aber es erfolgt kein Vorschub.	Näherungsinitiator defekt Platine defekt.	Platine austauschen. Näherungsinitiator durch Kundendienst oder Elektro-Fachkraft überprüfen und gegebenenfalls auswechseln lassen.

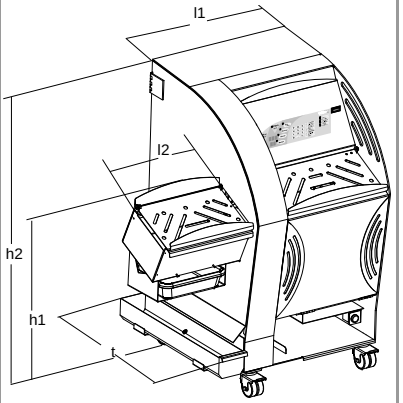
Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Schieber schiebt Schneidgut an die Lichtschranke schaltet dabei nicht an oder schaltet nach drei Scheiben ab.	Klappe nicht geschlossen.	Schublade überprüfen.
	Näherungsinitiator hat sich gelöst oder ist defekt.	Näherungsinitiator durch Kundendienst oder Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
Schieber schiebt Schneidgut nach vorne doch es erfolgt keine Umschaltung auf Rücklauf und Schrittmotor brummt.	Vorderer Magnetschalter hat sich verstellt oder ist defekt.	**Achtung:** Sofort Haube öffnen um zu verhindern daß Motor und Elektronik beschädigt werden. Wabäma-Kundendienst benachrichtigen.
	Zahnriemen für den Vorschub ist lose oder defekt.	
Schieber schiebt Schneidgut in die Lichtschranke Messer bleibt stehen.	Phase fehlt. Motorschutz „hängt“	Sicherung prüfen. Wabäma-Kundendienst benachrichtigen.
Schieber schiebt Schneidgut nicht an die Lichtschranke doch Messer rotiert.	Lichtschranke und Reflektor verschmutzt.	Lichtschranke und Reflektor reinigen. (→ Kapitel Reinigen und Pflegen)
Taster für Rücklauf hat keine Funktion.	Taster defekt, Zahnriemen defekt, Sicherheitsschalter defekt.	Achtung: Wenn in der Endstellung des Schiebers der Motor brummt, sofort die Hauben öffnen! Wabäma-Kundendienst benachrichtigen.
	Rechter Magnetschalter lose oder defekt.	
Eingabe der Schnittstärke nicht möglich.	Taster defekt, Zahnriemen defekt	Wabäma-Kundendienst benachrichtigen.
	Flachbandkabel an der Tastatur hat sich gelöst.	Fronttür öffnen. Steckverbindungen an der Tastaturplatine prüfen. Die Platine befindet sich unter der Tastatur.
Brothalbierung funktioniert nicht.	Brotschieber ist nicht am hinteren Anschlag Lichtschranke defekt oder verstellt Sicherheitsschalter defekt. *Hinweis:* Handelt es sich bei dem Schneidgut um angerundete Formen so tastet die Lichtschranke den nächsten meßbaren Punkt ab. Daher ist eine 100%ige Teilung nicht möglich. Die Werte verschieben sich um etwa 1-5 mm.	Wabäma-Kundendienst benachrichtigen.

Störungen beseitigen

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Nach dem Anschnitt erfolgen unterschiedliche Schnittstärken.	Messer stumpf.	Messer wechseln.
	Zahnriemen lose.	Zahnriemen vom Vorschub überprüfen.
	Brot hat in der Klaue keinen festen Halt.	Brot auf festen Sitz in der Klaue überprüfen.
	Brot liegt nicht an der Kanalwand an.	Brot fest an die Kanalwand anlegen.
	Schrittmotor defekt	Kundendienst benachrichtigen.
Schnittfläche des Schneidgutes ist unsauber geschnitten oder nicht mehr glatt.	Bürsten haben sich mit Rückständen zugesetzt die Bürsten stehen zu weit von der Messerfläche.	Bürsten reinigen oder erneuern, Bürsten nachjustieren (→ Kapitel Reinigen und Pflegen und Warten und Reparieren).
	Messer ist nicht mehr scharf.	Messer wechseln.
	Keine ausreichende Beölung am Messer	Ölzufuht erhöhen
	Brot zu frisch geschnitten	Brot gut auskühlen lassen
Störungsmeldung im Display „HOT“	Trafo defekt.	Wabäma-Kundendienst benachrichtigen.
	Stecker am Trafo lose.	Stecker auf festen Sitz prüfen.
	Kurschluß im Lichtschrankensystem Beölungssystem oder in Endschaltern.	Wabäma-Kundendienst benachrichtigen.
	Phase L1 in der Hauselektrik defekt	Hauselektrik durch Fachmann überprüfen lassen
(Nur Allround mit Beölung) Messer wird nicht richtig beölt	Filz verschmutzt	Filz reinigen oder auswechseln
	Ölvorratsbehälter leer	Öl nachfüllen
	Hubmagnet defekt	Funktion des Hubmagneten prüfen: – Tür zum Messerraum öffnen – Beölung einschalten – Taste „Bremse“ drücken Der Hubmagnet muß jetzt den Filz nach vorne drücken. Wenn nicht, wabäma Kundendienst benachrichtigen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Störungsmeldung „HOT“	Trafo defekt.	Wabäma-Kundendienst benachrichtigen.
	Stecker am Trafo lose.	Stecker auf festen Sitz prüfen.
	Kurschluss im Lichtschrankensystem Beölungssystem oder in Endschaltern.	Wabäma-Kundendienst benachrichtigen.
	Phase L1 in der Hauselektrik defekt	Hauselektrik durch Fachmann überprüfen lassen
Störungsmeldung F03	Kein Öl im Ölvorratsbehälter	Öl nachfüllen
Störungsmeldung F04	Abdeckhaube rechts nicht geschlossen	Abdeckhaube schließen
	Fehler im Sicherheitssystem	Wabäma-Kundendienst benachrichtigen.
Störungsmeldung F05	Abdeckhaube links nicht geschlossen	Abdeckhaube schließen
	Fehler im Sicherheitssystem	Wabäma-Kundendienst benachrichtigen.
Störungsmeldung F10	Messer läuft nicht korrekt	Wabäma-Kundendienst benachrichtigen.
Störungsmeldung F13	Tür zum Messerraum ist offen	Tür zum Messerraum schließen
Störungsmeldung F14	NOT-Aus wurde betätigt	Brotschieber in Ausgangsposition zurückfahren
Störungsmeldung F15	Fehler im Sicherheitssystem	Wabäma-Kundendienst benachrichtigen.
Störungsmeldung F16	Abdeckklappe vorne ist offen	Abdeckklappe schließen
Störungsmeldung F17, F20, F48, F51, F52, F53	Fehler im Sicherheitssystem	Wabäma-Kundendienst benachrichtigen.
Störungsmeldung NLS	Fehler in der Lichtschranke	Wabäma-Kundendienst benachrichtigen.
Störungsmeldung FLS	Lichtschranke hat keinen Kontakt	Lichtschranke reinigen

Technische Daten



Durchgangsbreite (mm)						
	220			260		
mm	380	450	520	380	450	520
l1	605	675	745	605	675	745
l2	398	468	538	398	468	538
t	740			825		
h1	895					
h2	1175					

Diese Technischen Daten gelten für die in der Tabelle aufgeführten Modelle der Allround Economy

Merkmal	380	460
Durchgangsbreite (mm)	220	220
Durchgangshöhe (mm)	150	150
Brotlänge (cm)	38	46
Maschinenbreite [l1+l2] (cm)	99	113
Maschinenhöhe [h2] (cm)(	120	120
Maschinentiefe [t] (cm)	74	74
Leistung (U/m)	130	130
Gewicht (kg) etwa	200	220
Ölpumpe (v)	24	24
Elektromotor (V)	400	400
Leistungsaufnahme maximal (kW)	0,75	0,37
Netzfrequenz (Hz)	50	50
Platine (Typ)	WK6	WK6
Laufgeräusch (db[A]	69,12	69,12

Bedienungsanleitung Ausgabe 20.11.13. Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich für die Wabäma GmbH geschützt. Das Anfertigen von Kopien oder Übersetzungen dieser Bedienungsanleitung ist ohne Genehmigung der Wabäma GmbH unzulässig. Alle Rechte vorbehalten. Die Angaben in dieser Bedienungsanleitung können ohne gesonderte Mitteilung geändert werden. Die Wabäma GmbH geht mit dieser Bedienungsanleitung keine Verpflichtung ein. Technische Änderungen vorbehalten!

Wenn die Maschine eines Tages ausgedient hat, dann muß sie umweltgerecht entsorgt werden.

Metallteile
Die Metallteile der Maschine können der üblichen Metallverwertung zugeführt werden.

Kunststoffteile
Die Hauben am Ein- und Auslaufkanal sind aus PA-Kunststoff und können entsprechend entsorgt werden.

Elektronik
Die Platine ist Elektronikschrott und gehört daher auf den Sondermüll. Sollte sich keine Annahmestelle für Sondermüll in Ihrer Nähe befinden, so können Sie die Platine auch an Wabäma einschicken. Sie wird dort umweltgerecht entsorgt.

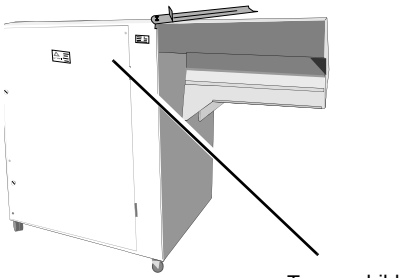
Öl
Das Öl zum Beölen der Bürsten gehört nicht in den Abfluß!
Sammeln Sie das Öl in einem geeigneten Behälter und geben Sie es an die Altölannahmestelle.

EG-Konformitätserklärung

Diese Erklärung gilt nur für den Originalzustand der von uns hergestellten Maschine. Durch Änderungen, die nicht schriftlich mit uns abgestimmt wurden, verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Maschinentyp	**Allround Economy**
Maschinennummer	

Sichelmessermaschine



Typenschild

Die Maschine entspricht folgenden Vorschriften:

- EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
- EG-Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG
- EG-Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG

Remscheid, Juli 2013

Wabäma GmbH
Leverkuser Straße 65
42897 Remscheid
Deutschland

Telefon +49 (0) 2191-69024-0

Carsten Claus
Geschäftsführer und Verantwortlicher für die Zusammenstellung der Technischen Unterlagen

A

Anschließen 18
Arbeitgeber 6
Arbeitsplatz 12
Aufstellen 17
    Anschließen 18
Aufstellort 17
Auslaufkanal
    reinigen 36

B

Bedienung 10
Besonderheiten Sichelmessermaschinen 10
Brot
    aufbewahren 23
    einpacken 28
    heißes 14
    Schneiden von halbierten oder geviertelten Rundlaiben 23
    Verbesserung der Schnittfestigkeit 23
Brotrückstände 38
Bürsten
    reinigen 40, 51
    wechseln 55

D

Drehrichtung 20

E

Einlaufkanal
    reinigen 36
einstellen
    Ölzufuhr über Drosselventil 49
EIN-Taste 4
Entsorgung 68
Ersatzmesser 16, 57

F

Filz
    reinigen 40

H

Hauben
    reinigen 35

K

Klaue
    reinigen 37
Krümelbehälter
    reinigen 34
Krümelschublade
    reinigen 34

L

Lieferumfang 16

M
Merkmale 10
Messer
ausbauen 58
prüfen 39
reinigen 38
wechseln 57
Messerraum
reinigen 38

O
Öl einfüllen 47
Öl nachfüllen 43
Ölkanister
reinigen 41
Ölkontrolleuchte 43
Ölkontrollleuchte 4
Ölzufuhr
einstellen über Drosselventil 49
Ölzufuhr einstellen 47

P
Pflege 42
Piktogramme 7
Platine 63
Platine tauschen 62

R
Reflektor und Lichtschranke
reinigen 37
reinigen
Auslaufkanal 36
Bürsten 40, 51
Einlaufkanal 36
Filz 40
Hauben reinigen 35
Klaue 37
Krümelbehälter 34
Krümelschublade 34
Messer 38
Messerraum 38
Ölkanister 41
Reflektor und Lichtschranke 37
Reinigungsintervalle 33
Reinigungsmittel 32

S
Schneidbacken verstellen 61
Schneiden 24
Schnittfestigkeit 22
Schnittstärke 25
Sicherheit 10
Arbeitsplatz 12
Bedienpersonal 11
Scharfe Messer 14
Schutzeinrichtungen 12

Sicherheitshinweise 11
Spannung 12
Störungen 13
Sicherheitshinweise 11
Sicherheitsschalter 10
Sicherung
wechseln 62
Spezialverpackung 16
STOPP-Taste 4
Störungen 64
Störungen beseitigen 64
Symbole 7

T

Technische Daten 67
Technischen Daten 67
Teflonbeschichtung 38
Tipps zum Schneiden 22
Brote mit weicher Krume 23
Doppelbackbrote 22
Höheres Brot 22
Mischbrote 22

W

Wartung 42

Index